¿qué COCINO hoy?

7

angy

COCINA salvadora

para mujeres sin tiempo

clásicos POSTRES para todos los gustos

ARGENTINA $4,90
ISBN N° 987-1101-70-8
28 MEXICO - 5.500 VENEZUELA - 5.850 COLOMBIA - 1.750 CHILE - 60 URUGUAY - 2.50 ECUADOR - 20 BOLIVIA - 2,10 PANAMA - 10 PERU

angelica

EViA EDICIONES

ESPECTACULARES RECETAS PARA UN DULCE FINAL

¿qué COCINO hoy?

POSTRES clásicos

Una forma gloriosa de coronar tanto un buen almuerzo como una cena de ensueño, es el momento de servir el postre. Y para que el cierre sea ralmente perfecto, hay que acertar con el gusto de los diferentes comensales. Por eso, este número está lleno de preparaciones con chocolate, con diferentes dulces, con cremas y varias frutas.
Para los amantes del chocolate incluimos un marquise, un soufflé y una torta. Para quienes gustan de las opciones más frescas hay preparaciones con mango, durazno y frutas rojas. Y quienes buscan cremas encontrarán la tarta de peras y crema, la crema de tres colores y otras delicias.

Las opciones más clásicas (budín de pan, panna cotta, flan, panqueque, parfait, tiramisú y merengues) se suman a la más originales (postre Alaska, torta de pisco sour y helado en tulipas), para que todo termine con un broche de oro.

¡Que lo disfruten!

sumario

4 TORTA DE FRUTILLAS CON CHOCOLATE

6 TARTA DE PERAS Y CREMA PASTELERA

8 CLÁSICO BUDÍN DE PAN

9 PANNA COTTA

10 BOMBA DE 3 COLORES

12 SABAYÓN DE FRAMBUESAS

14 TIRAMISÚ

16 PANQUEQUES

17 MARQUISE DE CHOCOLATE

18 POSTRE DE DURAZNOS

20 HELADO EN TULIPAS

22 POSTRE ALASKA

24 PARFAIT ACARAMELADO DE MANÍ

26 TORRE DE MERENGUE

27 SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

28 FLAN DE COCO

30 TORTA DE PISCO SOUR

32 CANASTITAS DE MANGO

34 TORTA DE CHOCOLATE

STAFF | FASCÍCULO 7 • 2006

COCINA salvadora para mujeres sin tiempo

DIRECTOR GENERAL | Hugo H. García
DIRECTOR COMERCIAL | Claudio G. Mieth

DIRECTORA EDITORIAL | Cecilia García Mieth
EDITORA | María Cecilia La Valle

REALIZACIÓN GENERAL | Capacitación y Eventos Ltda.

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN | Gastón Guillén
DIRECCIÓN DE ARTE | María Cecilia La Valle

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN | María Cecilia La Valle

CORRECCIÓN | Carola Ocampo
ASISTENTE EDITORIAL | Vanina Quaglini

ADMINISTRACIÓN | Marta Mansilla

FOTOCROMOS | Dot Prepress S. A. Rocamora 4129. Capital Federal.

IMPRESIÓN | R. R. Donnelley Argentina S.A. Ruta Panamericana Km. 36,7 (B1619JWA) Garín • Buenos Aires

Propietario EViA ediciones
Ediciones Visuales Alberdi S.A.
Juan. B. Alberdi 2541 • Pta. Alta • B1636FQI
Tel.: 4797-6210 • Olivos • Buenos Aires • Argentina
www.eviaediciones.com | info@eviaediciones.com

Cocina Salvadora es una marca registrada de **Ediciones Visuales Alberdi S.A.**

Impresa en Argentina en 2006
Precio del ejemplar: Argentina $ 4,90

Prohibida la reproducción total o parcial del material incluido en esta publicación aún mencionando la fuente.
Queda hecho el depósito como marca la ley 11.723

ISBN N° 987-1101-70-8

Distribuidor en Capital | Vaccaro Hnos. Entre Ríos 919, 1er. Piso (1080) Capital Federal • Tel.: 4305-3854/3908

Distribuidor en Interior | D.I.S.A. Pte. Luis Sáenz Peña 1832/6 (1135) Capital Federal • Tel.: 4305-0114/3160

Bolivia | Agencia Moderna. Calle Gral. Acha E-0132 Cochabamba - Bolivia Tel.: 425-0074 amoderna@entelnet.bo
Costa Rica | Europrensa. Las Tunas, Sabana norte Apdo. 324-1299, Pavas, San José - Costa Rica Tel.: 296-5907
Chile | Distribuidora Vía Directa S.A. . Riquelme N°840 Santiago - Chile Tel.: (562) 688-7383
Colombia | Distribuidoras Unidas. Transversal 93 # 52-03 - Bogotá - Colombia Tel.: 413-9300 servcliente@disunidas.com.co
Ecuador | Disandes Cdla. La Garzota Mz. 2 Calle 7ma. y Av. Agustín Freire Guayaquil - Ecuador Tel.: 224-7138 televisa@disandes.com.ec
EE.UU. | Spanish Periodical & Book Sales. 2105 NW 102 Ave. Miami. FL 33172 Tel.: 592-3919 info@spanishperiodical.com
México | Distribuidora Intermex. Lucio Blanco 435 Col. San Juan Tlihuaca - México DF Tel.: 5230-9500 msanche7@televisa.com.mx
Panamá | Panamex. Calle W y calle 15 - Parque LeFevre Apdo. 451 Panamá 9 A Tel.: 221-7015/7018 panamex@sinfo.net
Paraguay | Distribuidora Koeti. Montevideo 693 - Asunción - Paraguay Tel.: 44-7724 koeti@conexion.com.py
Perú | Distribuidora Bolivariana. Av. República de Panamá 3635 - Piso 2 San Isidro - Lima - Perú Tel.: 441-2948 cecilia@dibosa.com.pe
Uruguay | Rodesol S.A.. Ciudadela 1416 - Montevideo - Uruguay Tel.: 901-1184 rodesol@adinet.com.uy
Venezuela | Distribuidora Continental. Edificio Bloque de Armas - Piso 9 Final Av. san Martín - Caracas - Venezuela Tel.: 451-2036 gerenciacomercial@dearmas.com

Torta de frutillas con chocolate

10 porciones

ingredientes

Para el bizcochuelo

4 huevos

120 gramos de azúcar

100 gramos de harina

30 gramos de cacao

60 gramos de manteca

75 cc de licor de casis

Para la crema de frutillas

3 yemas

3 huevos

240 gramos de azúcar

300 gramos de frutillas procesadas a puré

14 gramos de gelatina (2 sobres)

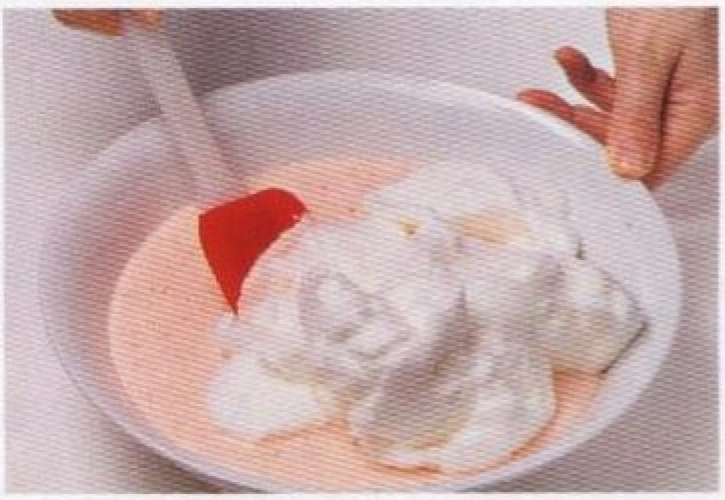
500 cc de crema de leche

4 claras

procedimiento

1 Batir a blanco los huevos con el azúcar. Con movimientos envolventes, incorporar los ingredientes secos, cernidos, y la manteca derretida. Colocar en un molde redondo, de 28 cm de diámetro tapizado con papel manteca en la base, enmantecado y enharinado y llevar al horno a temperatura media (180º C) por 30 minutos aproximadamente. Una vez horneado, desmoldar sobre una rejilla y dejar enfriar. Cuando la torta esté fría, colocar nuevamente en el molde, con papel manteca en el fondo, y humedecer con el licor de casis.

2 Batir en un bol las tres yemas y los huevos enteros con el azúcar, hasta que la mezcla esté espumosa. Agregar el puré de frutas e integrar bien. Disolver la gelatina en 4 cucharadas de agua fría, calentar sin que hierva e incorporar a la preparación anterior.



3 Agregar la crema batida a chantilly. Finalmente, batir las claras y agregarlas con movimientos envolventes. Colocar sobre la base de chocolate la mousse de frutillas y refrigerar por 4 horas. Decorar con frutillas.

Tarta de peras y crema pastelera

8 porciones

ingredientes

Para la masa

75 gramos de manteca

40 gramos de azúcar

150 gramos de harina

1/2 huevo

Para la crema pastelera

2 yemas

2 cucharadas de azúcar

1 y 1/2 cucharada de harina 0000

1 pizca de sal

1 taza de leche

1 cucharadita de esencia de vainilla

Para la terminación

120 gramos de manteca

150 gramos de azúcar

1 huevo

1 cucharada de ron

1 cucharada de almidón de maíz

3/4 de taza de almendras procesadas

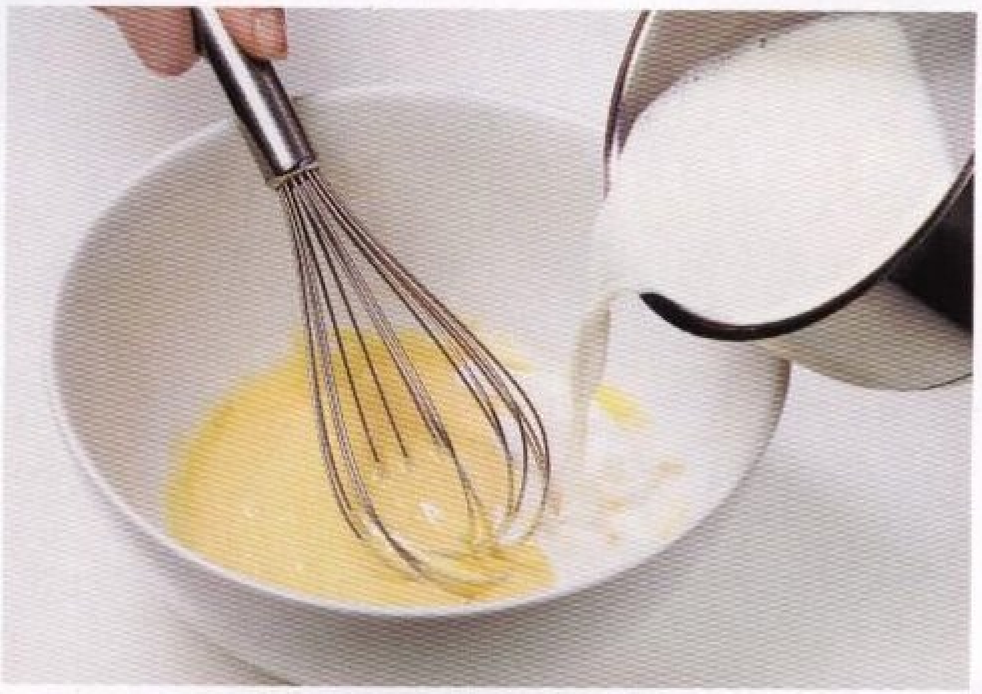
2 peras

Jugo de 1/2 limón

Azúcar para espolvorear

procedimiento

1 Procesar los ingredientes de la masa, unir y forrar un molde rectangular para tarta de 18 cm por 26 cm, enmantecado y enharinado. Precocinar la masa a blanco en horno a temperatura media (180º C) durante 15 minutos. Retirar y dejar enfriar.



2 Mezclar las yemas con el azúcar tamizado con la harina y la sal. Incorporar poco a poco la leche caliente, la esencia, y mezclar; colocar nuevamente en la cacerola y cocinar sin dejar de revolver hasta que rompa el hervor. Cocinar 1 minuto; colocar en un bol, tapar con papel film la superficie y dejar enfriar.

3 Mezclar la manteca blanda, el azúcar, el huevo, el ron, el almidón de maíz, las almendras y la crema pastelera. Verter sobre la masa.

4 Pelar las peras, cortarlas al medio, sacarles el centro y cortarlas en rodajas. Rociarlas con el jugo de limón y colocarlas sobre el relleno. Espolvorear con azúcar. Hornear a temperatura media - baja (170º C) durante 50 minutos aproximadamente.

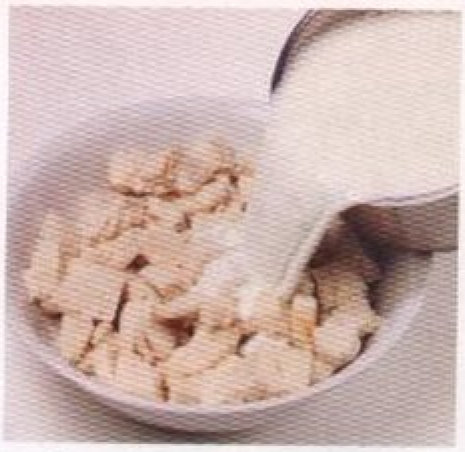
Clásico budín de pan

10 porciones

ingredientes

400 gramos de miga de pan
1 litro de leche
3 huevos batidos
300 gramos de azúcar
Esencia de vainilla
50 gramos de pasas

Puede reemplazar las pasas por trocitos de dulce de membrillo.



1 Remojar la miga de pan en la leche, y mezclar.

2 Agregar los huevos ligeramente batidos, el azúcar y la esencia. Incorporar las pasas.

3 Mezclar la preparación y verter en 2 moldes rectangulares de 20 cm de largo, acaramelados.

4 Hornear a temperatura baja (160º C) a baño de María durante 1 hora aproximadamente, o hasta que, al insertar un palillo, salga seco. Dejar enfriar y desmoldar.

Panna cotta

7 porciones

ingredientes

Para la crema

150 cc de leche larga vida

350 cc de crema

1 chaucha de vainilla o esencia

70 gramos de azúcar

1/2 cucharada de gelatina sin sabor

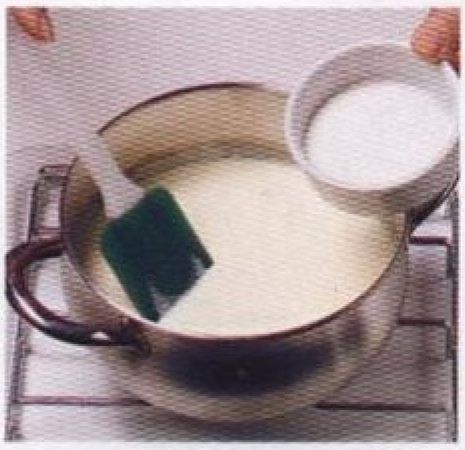
1 yema

Para la salsa de caramelo

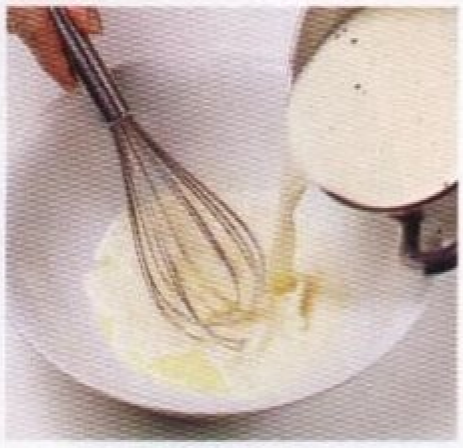
150 gramos de azúcar

1/4 de taza de agua caliente

1 banana



1 Colocar en una cacerolita la leche, la crema, las semillas de la chaucha de vainilla y la mitad del azúcar mezclada con la gelatina.



2 Por otro lado, mezclar la yema con el resto del azúcar y agregar poco a poco la preparación anterior previamente colada.

3 Colocar en copas y llevar a la heladera hasta que solidifique.

4 Colocar el azúcar en una cacerolita y cocinar hasta obtener un caramelo claro; agregar agua caliente poco a poco, mezclar y dejar enfriar. Agregar la banana cortada y dejar marinando 30 minutos. Servir acompañando la panna cotta.

Bomba de tres colores

10 porciones

ingredientes

6 yemas

500 cc de leche

250 gramos de azúcar impalpable

1/2 vaina de vainilla

16 gramos de gelatina sin sabor

500 cc de crema batida

Para los diferentes sabores

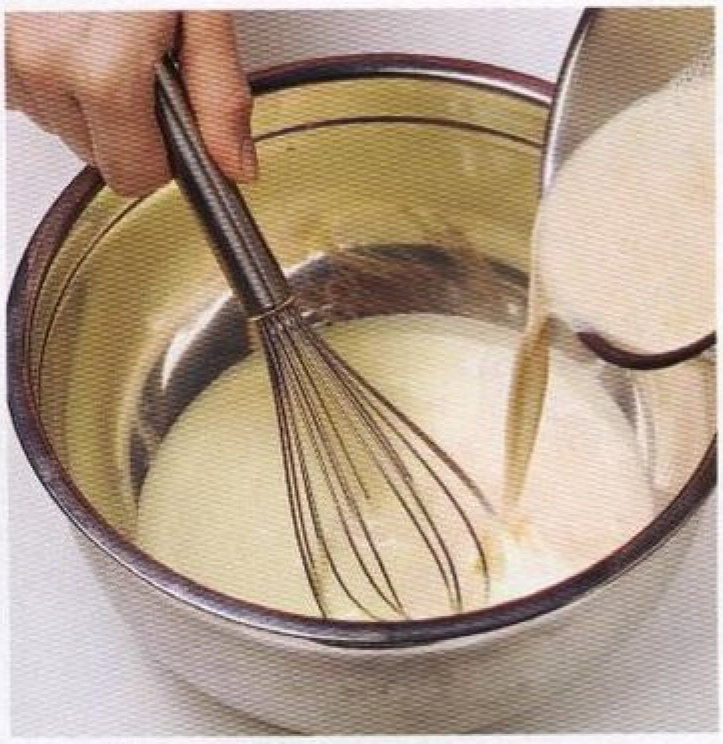
1 cucharada de chocolate en polvo o esencia de café

1 cajita de frutillas

Colorante rojo

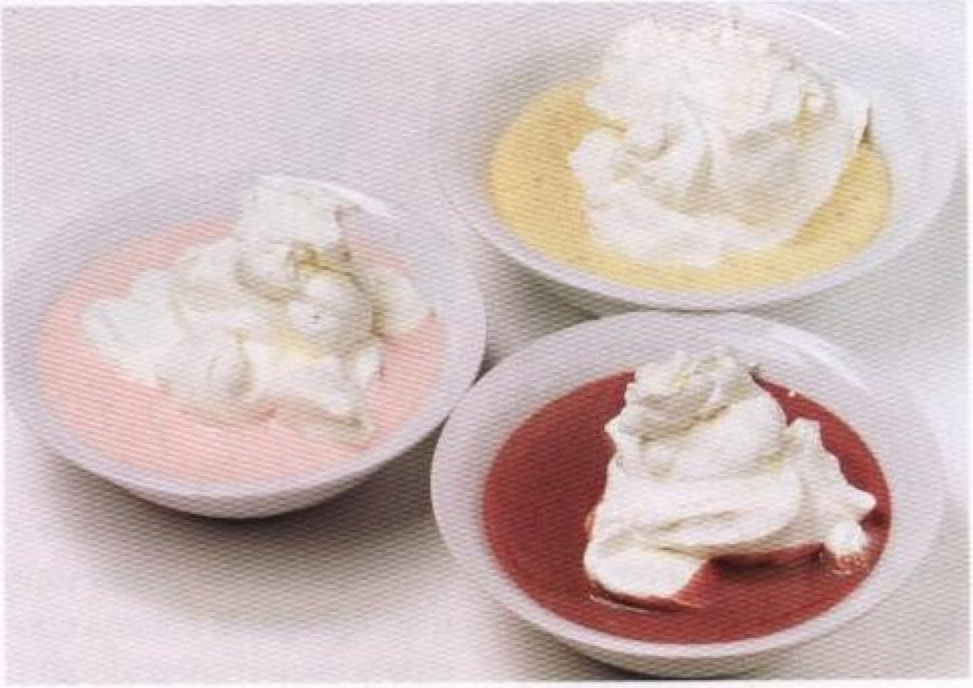
30 gramos de almendras tostadas y molidas

procedimiento

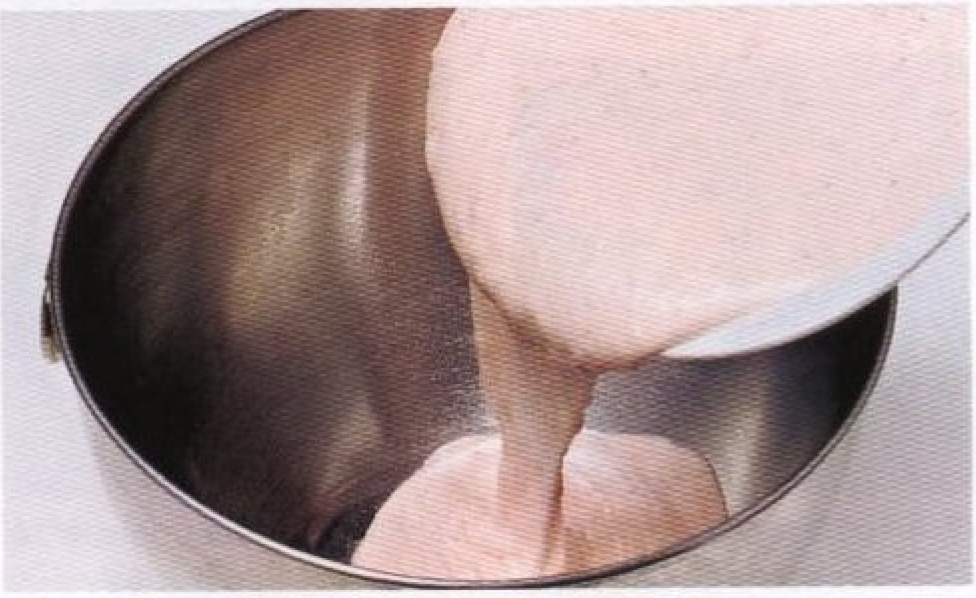


1 Batir las yemas con el azúcar impalpable. Hervir la leche con la 1/2 chaucha de vainilla. Verter sobre las yemas y colocar nuevamente en la cacerola. Continuar la cocción sin dejar de revolver hasta que la preparación tome consistencia y temperatura (no debe hervir, pues sino se corta).

2 Agregar la gelatina previamente disuelta en agua fría; retirar y dejar enfriar. Dividir en 3 partes iguales, y agregar a una de ellas el chocolate disuelto en leche caliente; mezclar la segunda con las frutillas procesadas, intensificando el color con unas gotas de colorante rojo; la otra se deja natural y se le agregan las almendras.



3 Repartir la crema batida en las tres preparaciones y mezclar bien cada una.



4 Vaciar en un bol mojado, en capas alternadas, esperando que cuaje cada una en el freezer antes de poner la otra. Cuando estén las tres listas en la heladera, una encima de la otra, desmoldar en una fuente.

Sabayón de frambuesas

2 porciones grandes

ingredientes

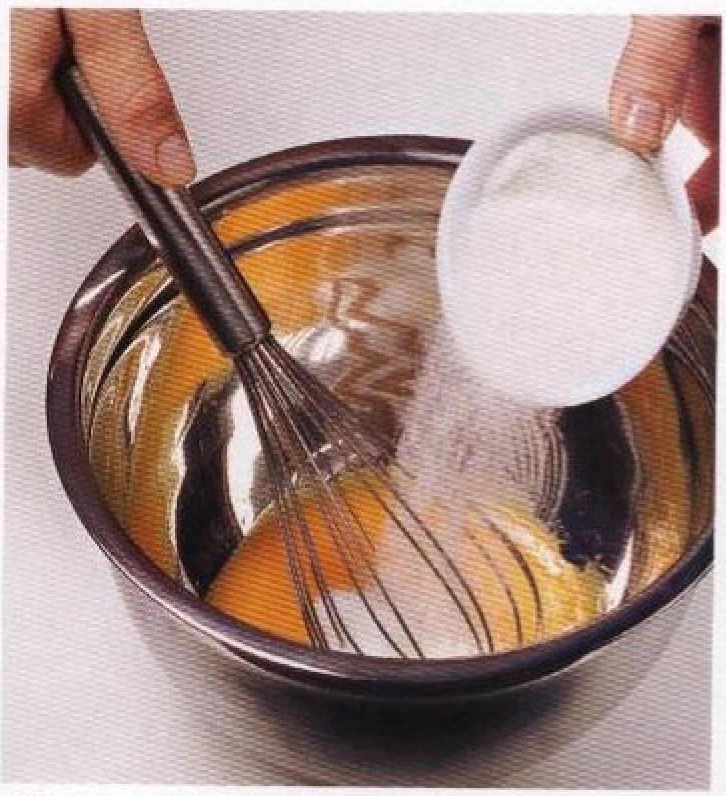
4 yemas

3/4 de taza de azúcar

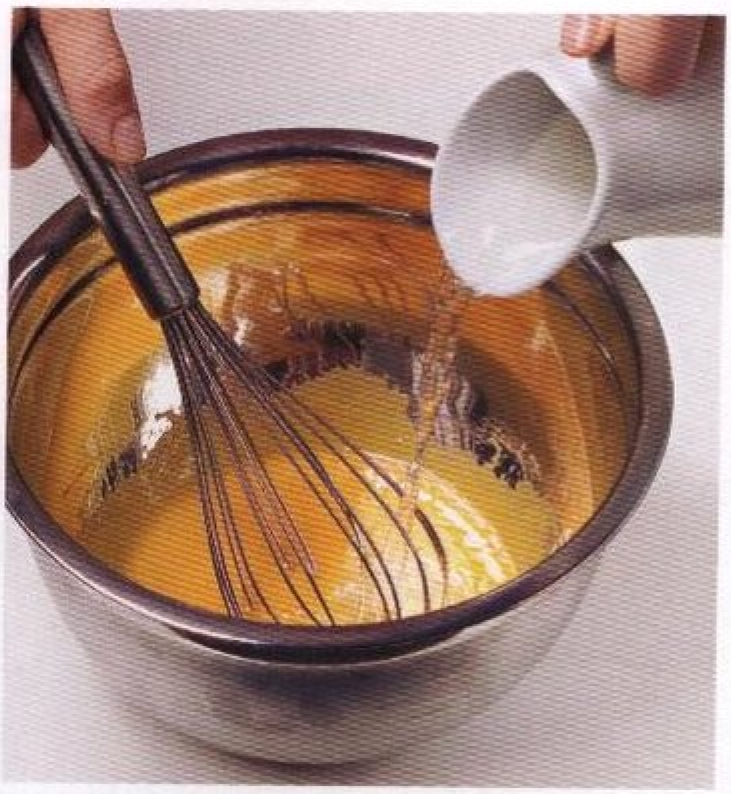
1/2 taza de champagne

200 gramos de frambuesas

procedimiento

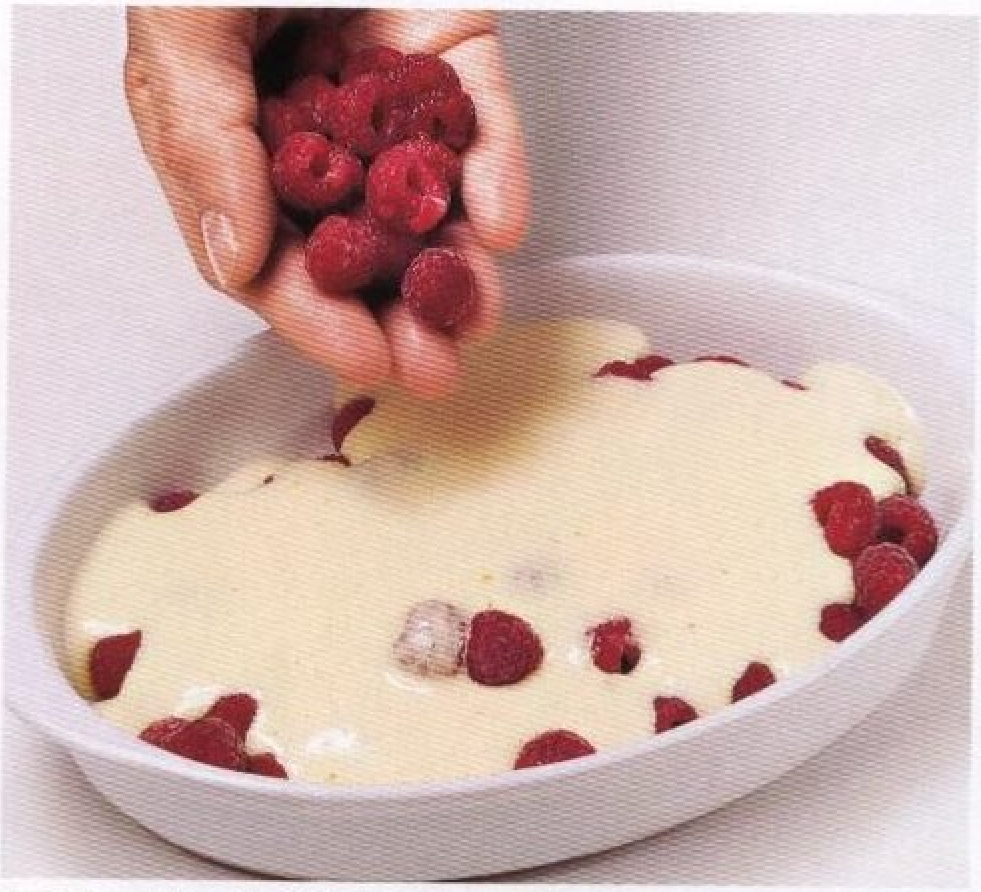


1 Colocar en un bol las yemas, incorporar el azúcar y mezclar.



2 Agregar el champagne.

3 Cocinar a baño de María batiendo enérgicamente durante 10 minutos o hasta que la preparación tome temperatura y consistencia.



4 Colocar la mitad de las frutas rojas en una fuente apta para horno. Verter sobre estas el sabayón y sobre éste el resto de las frutas. Gratinar en el horno y comer tibio.

Tiramisú

10 porciones

ingredientes

Para la crema

7 yemas

130 gramos de azúcar

1/2 sobre de gelatina sin sabor

1 cucharadita de esencia de vainilla

400 gramos de queso crema o Mascarpone

400 cc de crema

Para ensamblar

340 gramos de galletitas tipo "vainillas"

400 cc de café

Cacao amargo, para espolvorear

Puede cambiar las vainillas por bizcochuelo de chocolate.

procedimiento

1 En un bol, batir las yemas con el azúcar a blanco. Disolver la gelatina sin sabor en 2 cucharadas de agua fría; luego calentar y agregar a la preparación anterior.

2 Incorporar la esencia de vainilla y el queso crema.

3 Batir la crema a 3/4 punto y agregar a la preparación anterior.

4 Colocar en una fuente honda, o en un bol, una capa de la crema de queso; colocar sobre ésta las vainillas remojadas en café y seguir así formando capas de crema de queso y vainillas. Llevar a la heladera hasta que el postre esté bien frío. Antes de servir, espolvorear con cacao amargo y decorar con rulos de chocolate.

Panqueques

20 unidades aproximadamente

ingredientes

Para la masa

2 huevos

80 gramos de azúcar

420 cc de leche

280 gramos de harina 0000

1 cucharadita de polvo de hornear

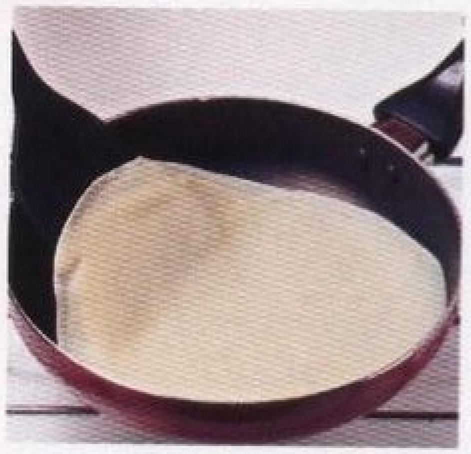
1 pizca de sal

1 cucharada de manteca

Para rellenar

500 gramos de dulce de leche

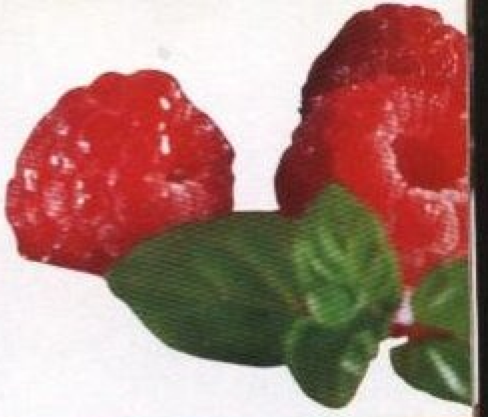
1 Licuar o procesar todos los ingredientes de la masa (si se forman grumos, colar y dejar reposar durante 10 minutos.)



2 Verter un cucharón de la preparación sobre una sartén (preferentemente de teflón) enmantecada y extender. Cocinar de ambos lados y retirar.

3 Rellenar con el dulce de leche y cerrar haciendo paquetitos.

4 Colocar en una fuente para horno enmantecada, espolvorear con azúcar y gratinar.



Marquise de chocolate

8 porciones

ingredientes

Para la base

180 gramos de chocolate semiamargo

180 gramos de manteca

75 gramos de azúcar

90 cc de crema de leche

3 huevos

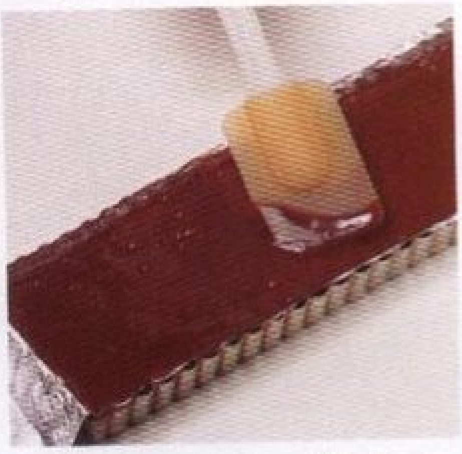
Para el relleno

500 gramos de dulce de leche repostero

Para cubrir

200 cc de crema de leche

1 Derretir el chocolate, la manteca, el azúcar y la crema a baño de María; retirar del fuego y agregar los huevos, uno a uno, mezclando después de cada incorporación.



2 Verter en un molde forrado con papel de aluminio enmantecado y enharinado. Hornear a temperatura media (180º C) durante 30 minutos. Retirar y dejar enfriar.

3 Extender el dulce de leche sobre la base de chocolate.

4 Batir la crema y colocar sobre el dulce de leche. Llevar a la heladera y servir bien frío.

Chiffon de duraznos

10 porciones

ingredientes

Para la mousse

1 sobre de gelatina sin sabor

500 cc de crema de leche

1/2 taza de azúcar

450 gramos de puré de duraznos

Para la crema de frutillas

225 gramos de frutillas

50 gramos de azúcar

4 cucharadas de mermelada de duraznos

2 cucharadas de ron

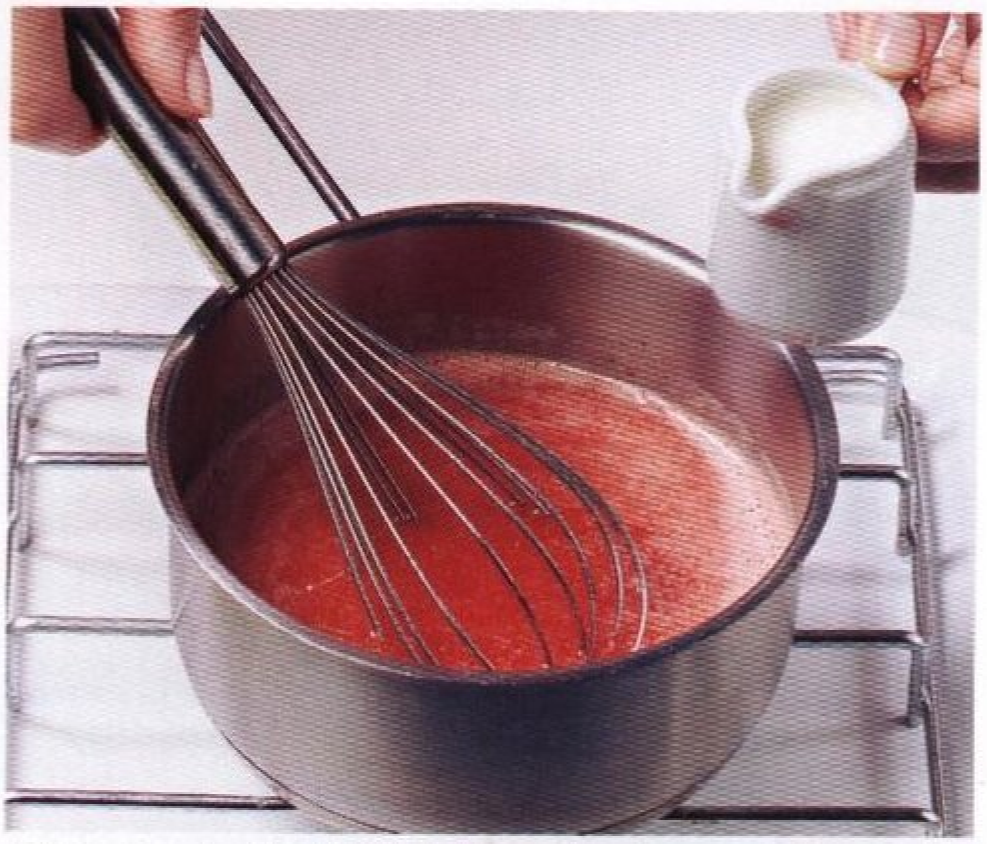
25 gramos de almidón de maíz

Para la base

1 paquete de vainillas

procedimiento

1 Disolver la gelatina sin sabor en 3 cucharadas de agua fría. Luego calentar sin que hierva e incorporar al puré de duraznos a temperatura ambiente. Batir la crema a punto chantilly con el azúcar e incorporar a la preparación anterior.



2 Procesar las frutillas con el azúcar y la mermelada. Colocar la mezcla de frutilla en una olla, añadir el ron y el almidón de maíz disuelto en cuatro cucharadas de agua. Cocinar moviendo constantemente hasta que la mezcla espese. Dejar hervir durante un minuto, y retirar del fuego.

3 Forrar un molde de 24 cm de diámetro desmontable con las vainillas cortadas por la mitad.

4 Sobre la capa de vainillas colocar una capa de crema de frutillas y sobre ésta la mousse de duraznos. Llevar a la heladera por 4 horas y desmoldar.

Helado en tulipas

15 porciones aproximadamente

ingredientes

Para el helado

4 claras

1 pizca de sal

8 cucharadas de azúcar

400 cc de crema de leche

8 galletitas de chocolate rellenas

1 taza de nueces picadas

Para las tulipas

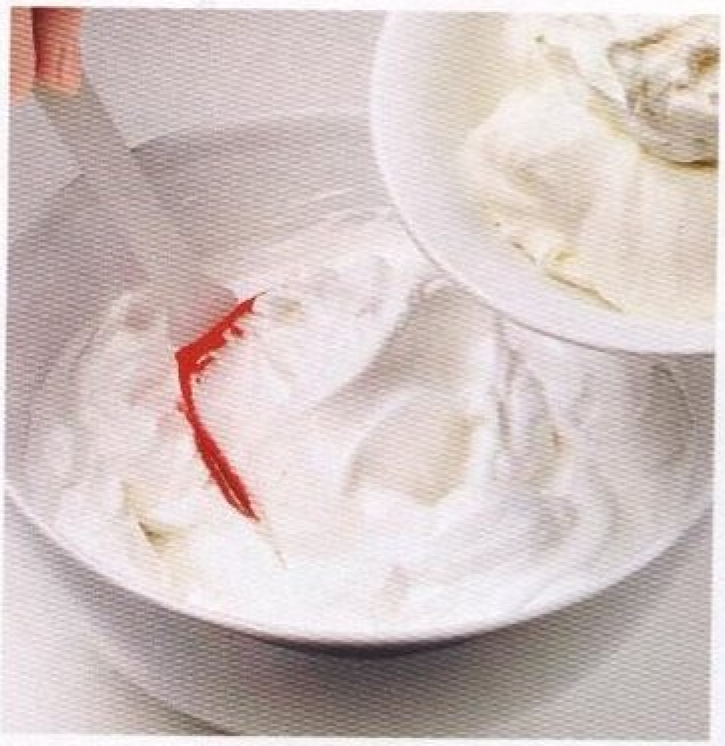
2 claras

60 gramos de manteca

75 gramos de harina 0000

90 gramos de azúcar impalpable

procedimiento



1 Batir las claras a nieve con la pizca de sal; incorporar poco a poco el azúcar hasta obtener un merengue consistente. Incorporar la crema batida a 3/4 punto y mezclar.

2 Agregar las galletitas picadas y las nueces. Unir y llevar al freezer hasta que solidifique.

3 Mezclar los ingredientes de las tulipas, formar la masa y extender, dejándola bien fina, sobre una plancha de silicona o una placa para horno enmantecada. Hornear a temperatura media (180ºC) durante 5 minutos aproximadamente, o hasta dorar.

4 Retirar con ayuda de una espátula y modelar rápidamente sobre la base de una copa.

Si la masa de las tulipas se endurece demasiado rápido, llevarla nuevamente al horno por unos segundos.

Postre Alaska

6 porciones

ingredientes

1 pionono

1/2 kilo de helado de dulce de leche

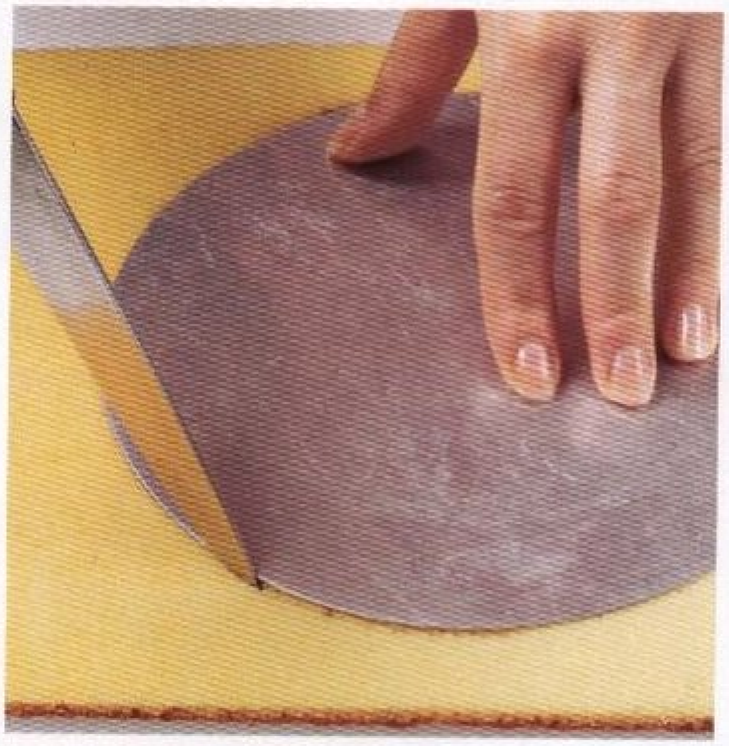
Para el merengue

2 claras

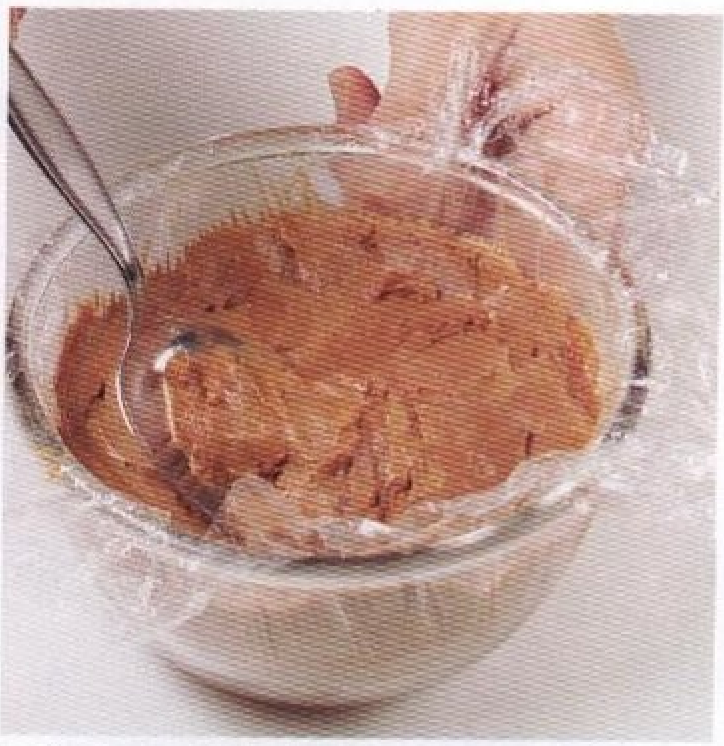
2/3 de taza de azúcar

Si la masa de las tulipas se endurece demasiado rápido, llevarla nuevamente al horno por unos segundos.

procedimiento



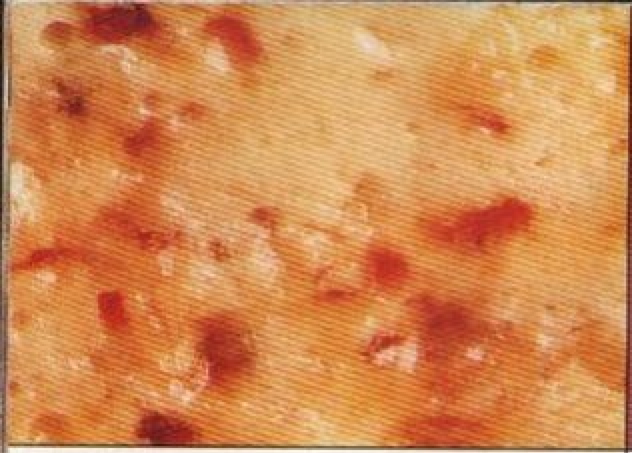
1 Extender el pionono y cortar un círculo. Reservar.



2 Colocar el helado dentro de un bol forrado con papel film.

3 Desmoldar sobre el pionono y llevar al freeser hasta que esté bien firme.

4 Para el merengue, mezclar las claras con el azúcar y llevar la preparación a baño de María hasta que los gránulos de azúcar se disuelvan. Luego retirar y batir hasta obtener un merengue consistente. Colocar sobre el helado y gratinar en el horno a temperatura máxima (220° C) durante unos segundos antes de servir.



Parfait acaramelado de maní

12 porciones

ingredientes

Para el praliné

90 gramos de maní

170 gramos de azúcar

Para el parfait

3 yemas

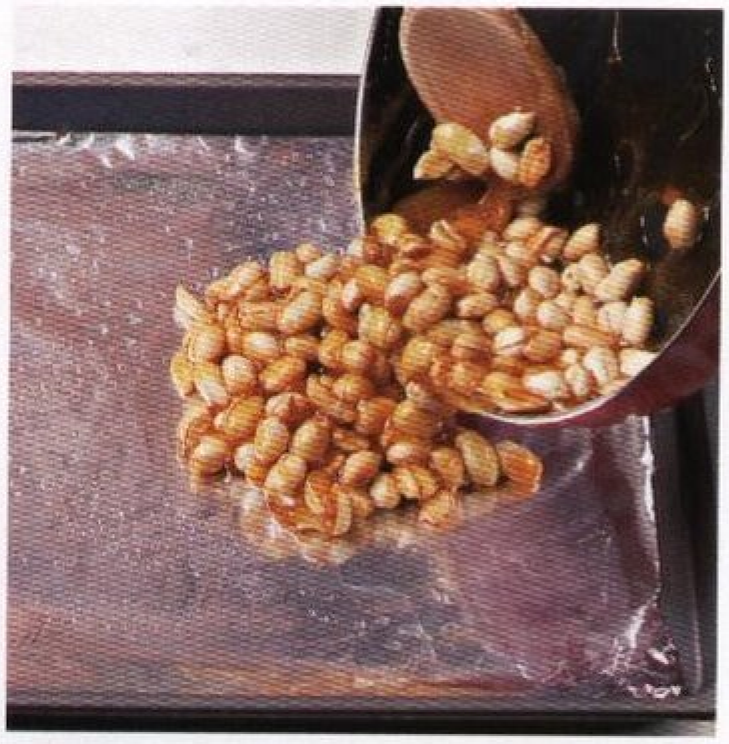
4 cucharadas de azúcar

1 cucharadita de esencia de vainilla

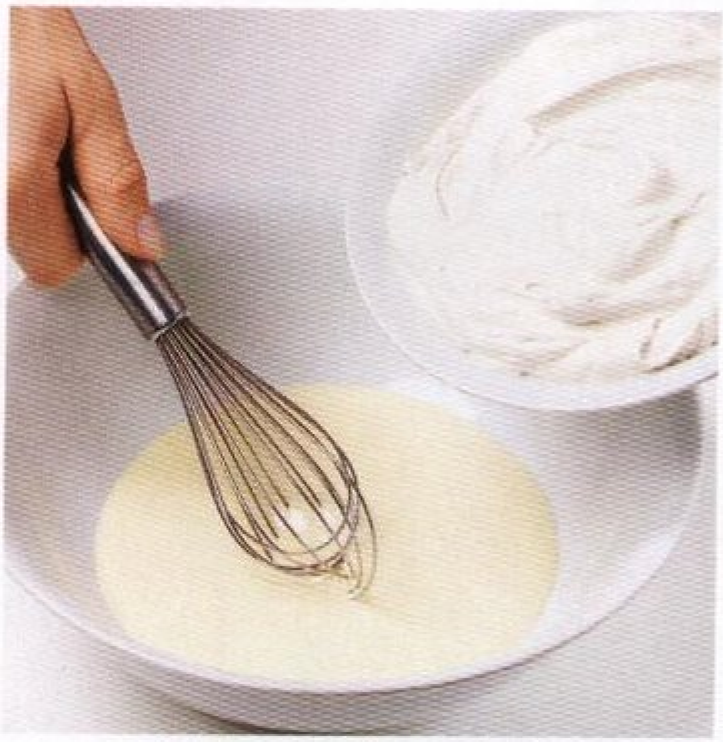
500 cc de crema de leche

2 claras

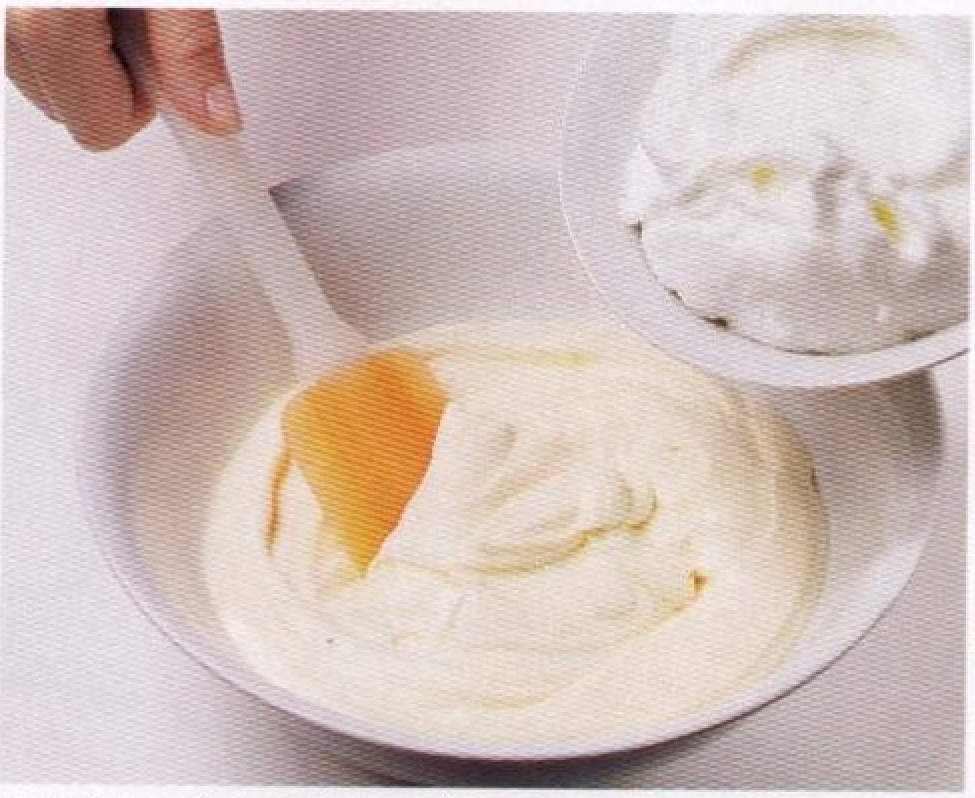
procedimiento



1 Hacer un caramelo claro; luego agregar el maní y revolver. Dejar caer la mezcla en una placa con papel aluminio aceitado y dejar enfriar. Una vez frío, procesar.



2 Batir a blanco las yemas con el azúcar, e incorporar la vainilla. Por otro lado, batir la crema a chantilly y agregar a la mezcla.



3 Batir las claras a nieve e incorporar.

4 Finalmente, agregar el praliné molido con movimientos envolventes. Verter en un molde rectangular de aproximadamente 30 cm, previamente forrado con papel film, y dejar enfriar en el freezer durante 12 horas.

Torre de merengue

10 porciones

ingredientes

460 cc de crema de leche

1 cucharada de azúcar

2 discos de merengues

500 gramos de frutas rojas

1 Batir la crema con el azúcar a punto chantilly.

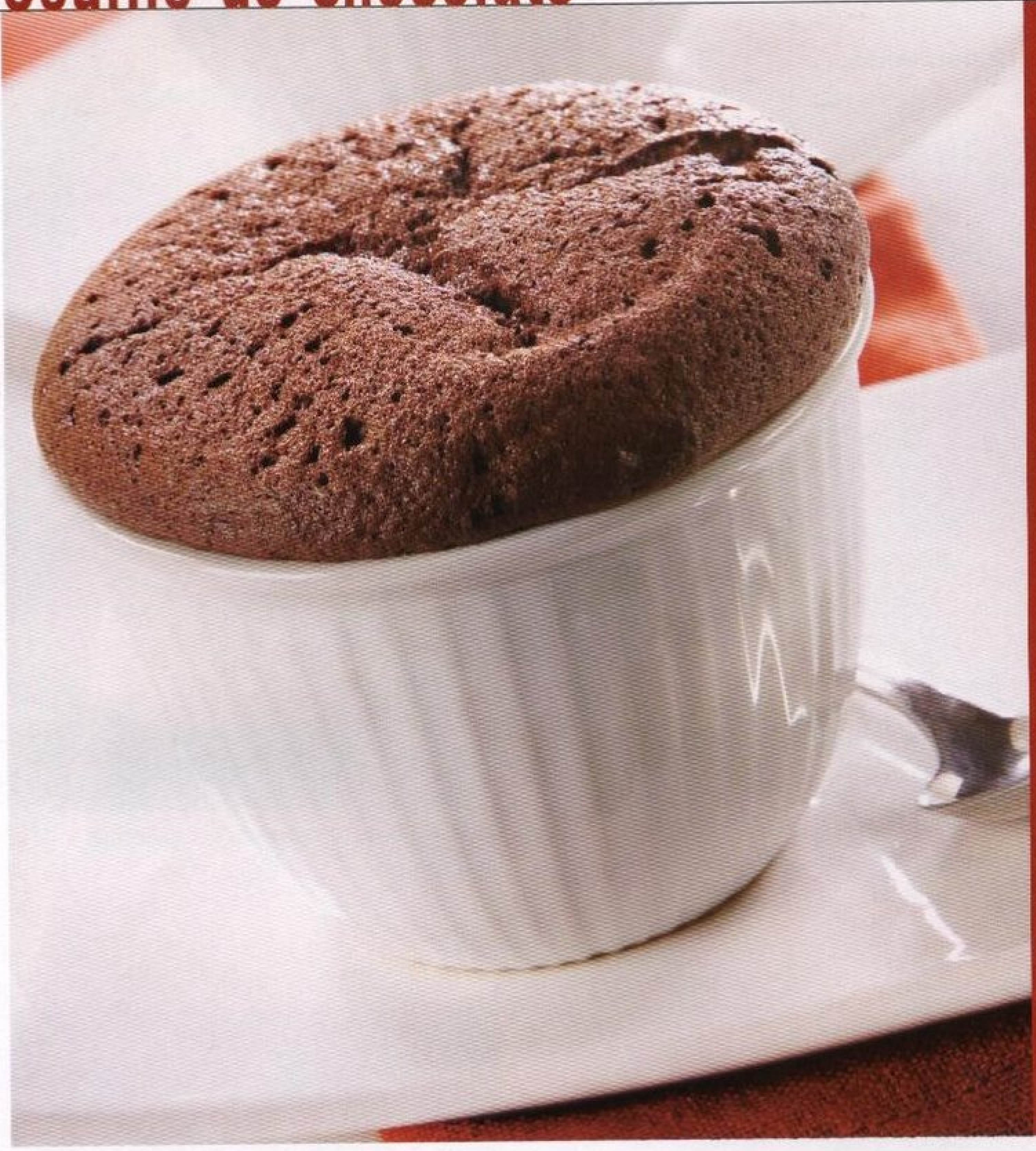
2 Untar cada disco con la mitad de la crema.

3 Esparcir las frutas sobre la crema.

4 Colocar un disco sobre el otro y llevar a la heladera no menos de 1 hora.

Soufflé de chocolate

6 porciones



ingredientes

120 cc de crema de leche

120 gramos de chocolate semi amargo

3 yemas

1/2 cucharadita de esencia de vainilla

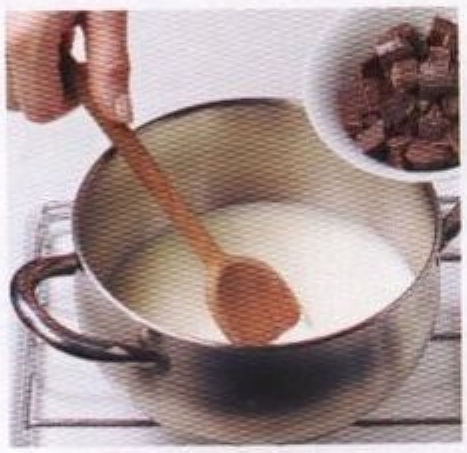
2 cucharadas de licor

5 claras

3 cucharadas de azúcar

Manteca derretida para untar los moldes

Azúcar impalpable para espolvorear



1 Colocar la crema y el chocolate en una cacerola, y calentar a fuego suave revolviendo hasta que el chocolate se derrita y la preparación tome consistencia.

2 Agregar las yemas una a una a la mezcla de chocolate caliente, batiendo bien; volver al fuego por 5 minutos hasta que las yemas se cocinen. Retirar del fuego y agregar la esencia y el licor, reservar.

3 Batir las claras a nieve con el azúcar e incorporar a la mezcla de chocolate con movimientos envolventes.

4 Colocar la mezcla en los recipientes enmantecados. Llevar al horno precalentado a temperatura media - alta durante 15 minutos. Servir de inmediato.

Flan de coco

12 porciones

ingredientes

150 gramos de azúcar

6 huevos

1 litro de leche

3 cucharaditas de esencia de vainilla

60 gramos de coco rallado

60 gramos de galletitas dulces

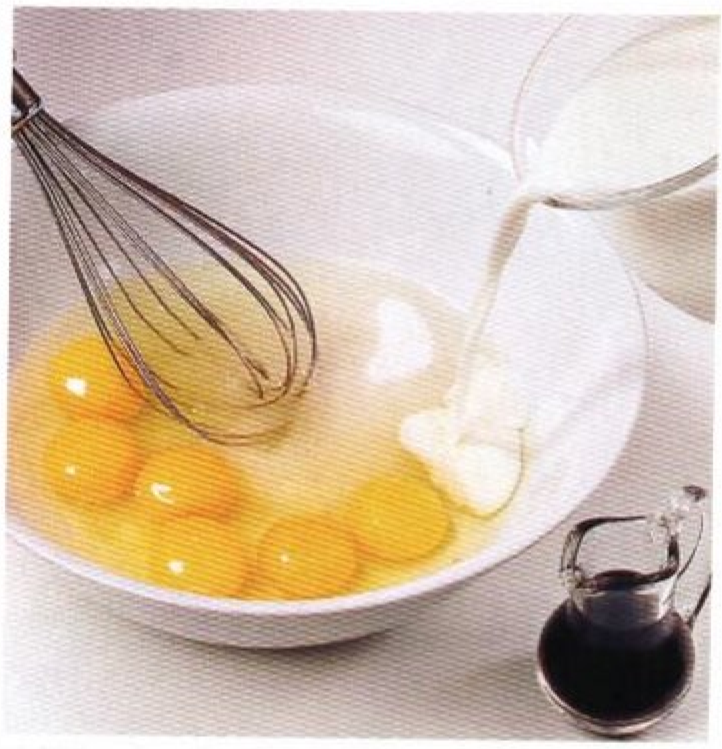
Para salsa de dulce de leche

250 gramos de dulce de leche

250 cc de crema de leche

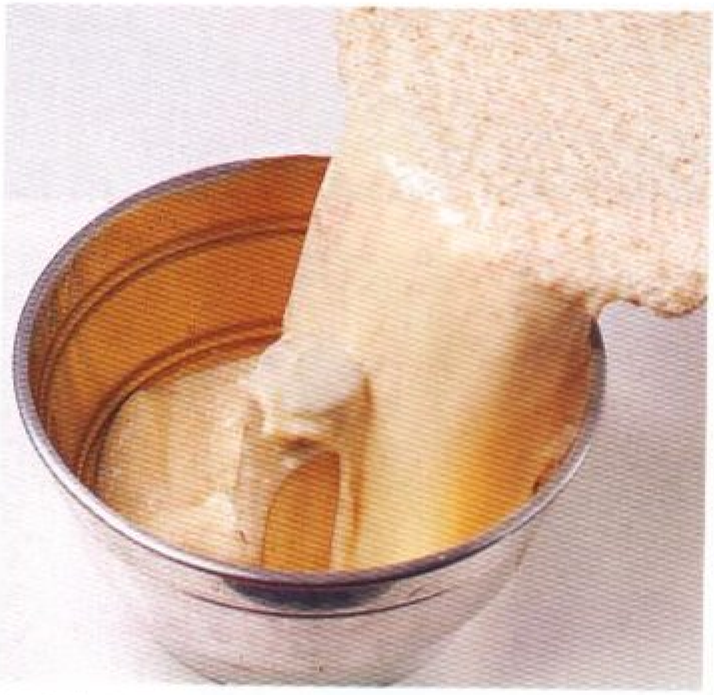
Para darle un toque especial, puede espolvorear con nueces molidas.

procedimiento



1 Mezclar el azúcar con los huevos; agregar la leche, la esencia de vainilla y el coco rallado.

2 Por último, incorporar las galletitas molidas.



3 Colocar en un molde acaramelado y cocinar en horno precalentado, a temperatura baja - media (180º C) durante aproximadamente 1 hora o hasta que, al insertar un palillo de brochette, éste salga limpio. Retirar, dejar enfriar y desmoldar.

4 Para la salsa, mezclar los ingredientes. Si se desea una salsa más líquida, incorporar un poco de leche.

Torta de pisco sour

10 porciones

ingredientes

Para el almíbar

1/4 de taza de pisco

1/4 de taza de azúcar

1 taza de agua

Para el relleno

200 cc de pisco

100 cc de jugo de limón

100 gramos de azúcar

7 claras grandes

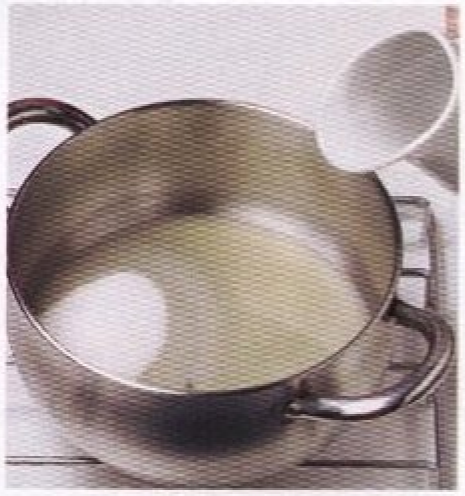
200 gramos de azúcar

14 gramos de gelatina sin sabor

250 cc de crema de leche

1 bizcochuelo de chocolate de 28 cm de diámetro

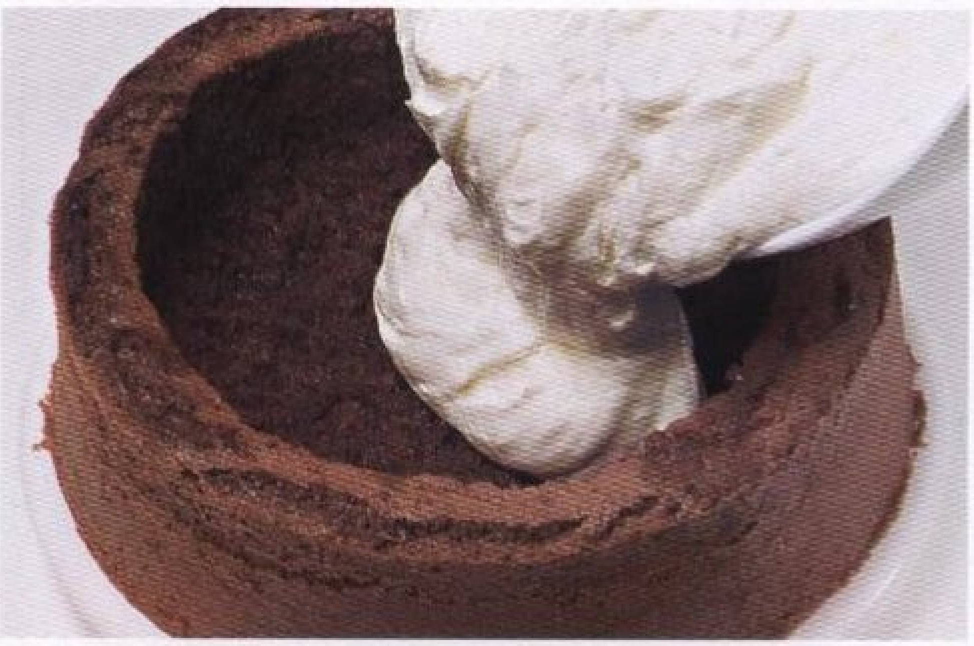
procedimiento



1 Colocar en una olla los ingredientes para el almíbar. Llevar a punto de ebullición y hacer hervir durante 3 minutos. Dejar enfriar. Aparte, poner a reducir los 200 cc de pisco, con los 100 cc de jugo de limón y 100 gramos de azúcar, durante 10 minutos a fuego fuerte.

2 En otro recipiente, llevar a baño de María las claras y los 200 gramos de azúcar cocinar mezclando durante unos minutos hasta disolver los cristales del azúcar. Llevar la mezcla a la batidora eléctrica y batir hasta que eleve, tome consistencia y se enfríe un poco. Incorporar la mezcla de jugo de limón y el pisco.

3 Ahuecar el bizcochuelo, manteniendo la base y los bordes, y pincelar con el jarabe para que quede bien húmedo.



4 Hidratar la gelatina en 8 cucharadas de agua fría, calentar e incorporar a la preparación anterior. Finalmente, agregar la crema batida a 3/4, a la mezcla anterior con movimientos envolventes. Rellenar con la mousse y llevar a la heladera por 12 horas.

Para aprovechar la miga que retire del bizcochuelo, puede desmenuzarla y mezclarla con dulce para formar trufitas, rebozarlas en cacao y decorar la torta.

Canastitas de mango

10 unidades aproximadamente

ingredientes

Para las canastitas

8 claras

250 gramos de azúcar granulada

200 gramos de nueces picadas

250 gramos de azúcar impalpable

Para la mousse

1 y 1/2 taza de puré de mango

1 lata de leche condensada

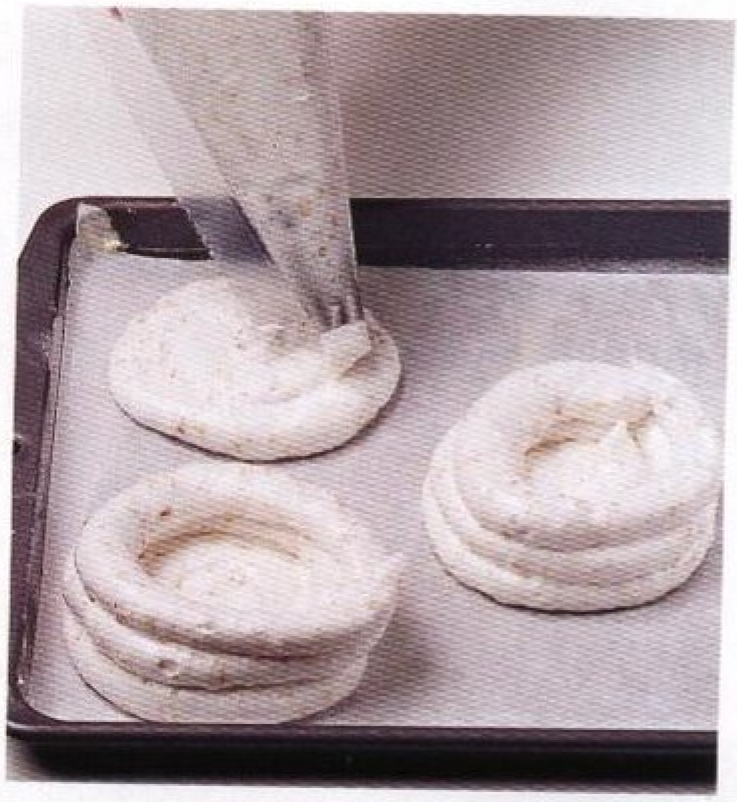
1/2 taza de crema de leche

7 gramos de gelatina sin sabor

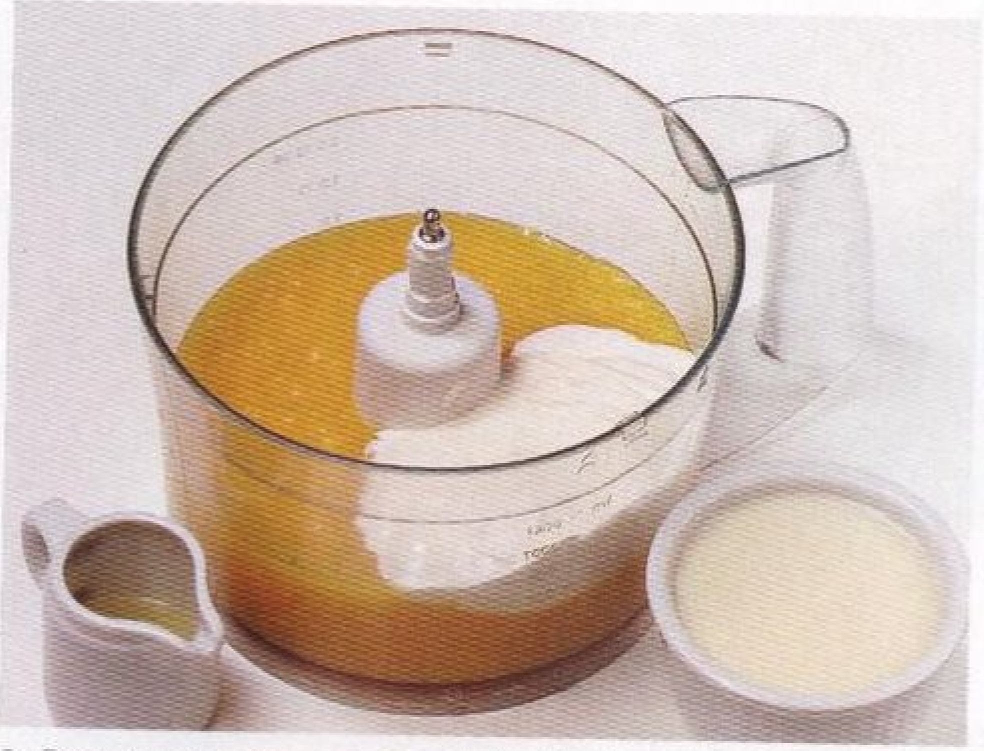
Jugo de un limón

procedimiento

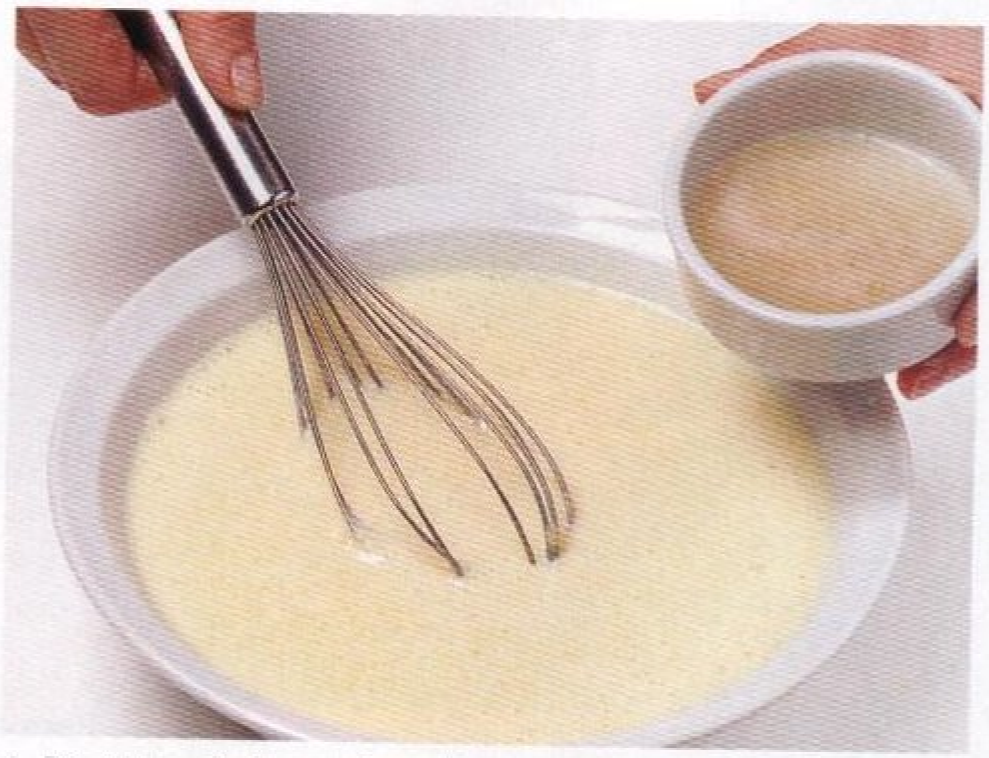
1 Batir las claras a nieve, y añadir poco a poco el azúcar granulada. Con movimientos envolventes, agregar las nueces y el azúcar impalpables.



2 Colocar en una manga y formar canastitas, separadas unas de otras, sobre papel manteca. Hornear durante 2 horas a temperatura mínima (100º C). Retirar y dejar enfriar.



3 Para la mousse procesar todos los ingredientes, menos la gelatina.



4 Diluir la gelatina en 3 cucharadas de agua fría, calentar sin que hierva e incorporar a la preparación anterior. Llevar a la heladera hasta que solidifique (no menos de 3 horas) y servir dentro de las canastitas.

Torta de chocolate

8 porciones

ingredientes

Para el bizcochuelo

5 huevos

200 gramos de azúcar

180 gramos de harina

2 cucharadas de cacao

Para el relleno

500 gramos de dulce de leche repostero

Para pincelar

Jugo de 1 naranja

Para cubrir

100 gramos de chocolate semiamargo

250 gramos de dulce de leche repostero

Para decorar

1/2 taza de nueces mariposa

1 Batir a blanco los huevos con el azúcar.

2 Incorporar los ingredientes secos tamizados y mezclar con movimientos envolventes. Verter en un molde de 24 cm de diámetro y hornear a temperatura media (180° C) durante 40 minutos.

3 Dejar enfriar el bizcochuelo. Cortar al medio y pincelarlo con el jugo de naranja. Untarlo con el dulce de leche.

4 Derretir el chocolate a baño de María, incorporar el dulce de leche y cubrir la torta.